

Maria Ludolfs

32. Estragonessig.

Dieser ist besonders gut zu Salat zu gebrauchen. Man kocht einen Liter recht scharfen Essig und gießt ihn über frischen, vorher gewaschenen Estragon. Der Estragon wird in der Flasche, worin der Essig aufbewahrt wird, so lange gelassen, bis letzterer verbraucht ist.

(41 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap620.html>